

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



44

НАУКОВО-
МЕТОДИЧ
НА
КОНФЕРЕ
НЦІЯ
ВИКЛАДАЧІВ
АКАДЕМІЇ

*Сучасні тенденції викладання у вищій школі:
інформаційні та інноваційні
технології навчання*

Електронний збірник тез

ОДЕСА 2013

Тези надані в оригінальній редакції авторів

НТБ ОНАХТ

ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ДИСЦИПЛІНА «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ» ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ ТЕХНІЧНОЇ ЕРУДИЦІЇ СТУДЕНТІВ

В.В. Шведов, О.К. Войтенко

В процесі спілкування із студентами викладачі часто стикаються з неоднорідністю інформованості студентів в галузі інноваційних технологій в харчовій промисловості і процесів, що знаходяться на вістрії останніх досягнень науки. Це звужує кругозір майбутнього інженера, не дозволяє проявляти творчість в подальшій роботі на підприємстві. Тому дисципліна «Інноваційні технології» дозволила б усунути ці недоліки в підготовці студентів.

Безумовно, фрагменти такої інформації студенти отримують в курсах різних дисциплін. Проте, в цьому випадку, такий підхід не дозволяє оцінити загальної стратегії в розвитку харчових технологій, яка володіє своїми закономірностями і своєю теорією.

Така дисципліна має бути всеосяжною, охоплювати всі галузі харчової промисловості і націлена на вирішення таких основних завдань як: висока якість вироблюваних харчових продуктів, підвищення ефективності використання енергії і сировини, що пов'язане з мінімізацією собівартості і поліпшенням екології харчових підприємств.

Курс інноваційних технологій може бути корисний студентам всіх спеціальностей, оскільки зачіпає, окрім технології і економіку, і технологічне устаткування харчових виробництв, і систему управління. Структура дисципліни «Інноваційні технології» може бути наступною:

- історія і стратегія харчових технологій;
- основні процеси, які лежать в основі харчового виробництва і їх розвиток;
- устаткування харчових виробництв і його вдосконалення;
- економічні передумови формування собівартості виробництва харчових продуктів при впровадженні нових технологій;
- системи управління і автоматизації харчових виробництв і їх розвиток;
- розвиток і створення нових технологій харчових виробництв, сучасних досягнень науки;
- формування екології харчових підприємств при впровадженні інноваційних технологій.

Курс «Інноваційні технології», що викладається студентам молодших курсів, допоможе зорієнтувати їх в своїй спеціальності, зрозуміти її місце в харчовому виробництві і підвищити технічну ерудицію майбутніх фахівців.

Навчальна дисципліна «Університетська освіта» у системі фахової підготовки економіста	149
О.І. Павлов	
Особливості методичного забезпечення розділу «Охорона праці» у дипломних проектах студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр»	150
О.А. Нетребський, А.П. Бочковський, З.М. Сахарова	
Вдосконалення вивчення дисципліни «Статистика» шляхом формування інформаційних баз даних	151
О.П. Антонюк, В.В. Немченко	
Щодо підвищення ефективності практичної підготовки студентів з дисципліни «Бухгалтерський облік» за допомогою лабораторних занять	152
Л.В. Іванченкова	
Місце фінансової звітності у забезпеченні економічної безпеки підприємств	153
В.В. Немченко	
Місце та роль статистичного аналізу у формуванні компетентності майбутніх менеджерів	154
О.П. Ощепков	
Використання наскрізних завдань в самостійній роботі студентів спеціальності «Облік і аудит»	155
Г.О. Ткачук	
Загальноосвітня дисципліна «Інноваційні технології» як засіб підвищення технічної ерудиції студентів	156
В.В. Шведов, О.К. Войтенко	
Доцільність введення в програму навчання студентів інженерних спеціальностей, спецкурсу «Процеси і апарати ефективного ресурсовикористання»	157
О.К. Войтенко, В.В. Шведов	
Культура мовлення – одна з найважливіших форм реалізації мови	158
Л.Л. Блохіна	
Лінгводидактичний аспект вивчення таронімів як антропоцентричних одиниць	159
О.К. Часнкова	
Курси прикладної енергетики харчових процесів і фізико-механічних властивостей харчових продуктів в Болонському університеті	160
С.Н. Федосов	
Конструювання навчальних дисциплін	161
Н.В. Ліщенко	
Необхідність включення у дисципліну «Учбова практика в майстерні» практичних занять по зварювальним роботам	162
О.В. Маннапова, О.Д. Соколов	
Розділи харчової інженерії в курсі «Технічної фізики» для студентів-	163